

Menuplan Restaurant Terrasse Im Grund □

17.08.2026

23.08.2026

	Menu	Vegetarisch
Montag	Hausmachersuppe * Züri Chräbs (Servelat mit Käse und Speck) an Marsalajus Ratatouilles Müscheli extern Fr. 16.00	Hausmachersuppe * Nasi Goreng mit veganen Nuggets Tagessalat * extern Fr. 16.00
Dienstag	Tomatencrèmesuppe mit Gin * Siedfleisch Senfsauce Junges Kabisgemüse Salzkartoffeln extern Fr. 16.00	Tomatencrèmesuppe mit Gin * Falafel Fregola Sarda a la Crème Tagessalat extern Fr. 16.00
Mittwoch	Bouillon mit Ei * Pouletflügeli Rosmarinjus Erbsen Steinpilzrisotto extern Fr. 16.00	Bouillon mit Ei * Feine Gemüse Spätzlipfanne Tagessalat extern Fr. 16.00
Donnerstag	Gemüsecrèmesuppe * Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse gedämpfter Broccoli Ebly Geniesserweizen extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Quornschnitzel an Zitronensauce Tomatennudeln Tagessalat extern Fr. 16.00
Freitag	Erbsencrèmesuppe * Paniertes Kabeljaufilet (NL) mit Limetten-Mayonnaise Mangold Petersilienkartoffeln extern Fr. 16.00	Gemüsecrèmesuppe * Hausgemachter Burger Kräuterdip Gemüsebulgur extern Fr. 16.00
Samstag	Bouillon mit Backerbsen * Brätkügeli an Champignonsrahmsauce Romanesco Pilawreis extern Fr. 16.00	Bouillon mit Backerbsen * Tortelloni mit Käsefüllung an Preiselbeersauce Tagessalat extern Fr. 16.00
Sonntag	Knoblauchcrèmesuppe * Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Mischgemüse Schupfnudeln extern Fr. 18.00	Knoblauchcrèmesuppe * Gemüse Curry Planted junger Lauch Linsen Tagessalat extern Fr. 16.00

Chef's Choice Luzerner Saiblingsfilet, Wirz ala Crème mit Kartoffeln, Trauben
Salat vom Buffet
extern Fr. 19.00 intern Fr. 11.00

Fisch, Fleisch und Brot stammen aus der Schweiz sofern nicht anders vermerkt.

Unsere Speisen können Zusatzstoffe, Allergene oder Spuren davon enthalten. Für Fragen wenden Sie sich bitte an das Restaurant-Personal